

Pelle à Pizza Ø30 /120 cm Aluminium Perforée



Caractéristiques Techniques

Dimensions	30x33x120 cm
Poids	300 g
Matière	Manche en aluminium

Description

La **pelle à pizza Ø 30 /120 cm en aluminium perforé avec revêtement dur** est un outil indispensable pour toutes **pizzerias professionnelles** et commerciales en Tunisie. Fabriquée en **alliage d'aluminium anodisé léger et durable**, elle protège la surface des pizzas de l'oxydation tout en étant résistante à la chaleur, à l'usure et à la corrosion.

Sa **surface perforée** permet d'utiliser moins de semoule ou de farine lors du transfert des pizzas, garantissant un glissement facile depuis le plan de travail vers le four ou le gril. Avec sa longueur de **120 cm**, cette pelle permet de manipuler facilement pizzas, pains artisanaux, biscuits et pâtisseries, même dans des fours ou grils profonds, tout en protégeant vos mains de la chaleur.

Confortable et stable, elle est parfaitement adaptée pour les **pizzerias professionnelles, restaurants, boulangeries et cuisines domestiques en Tunisie**. Son revêtement dur assure une longévité exceptionnelle, faisant de cette pelle un outil fiable et polyvalent pour tous types de cuisson.